

*Sonia Spagnoli*

Azienda agricola «La  
Casera»



# INTRODUZIONE

La Lombardia conserva un patrimonio naturalistico di grande interesse.

Negli anni '80 è tra le prime regioni italiane a legiferare per la tutela delle zone protette tra le quali possiamo ricordare 24 parchi regionali, 105 parchi d'interesse sovracomunale, 3 riserve naturali statali, 66 riserve naturali, 20 foreste regioni, una parte del Parco dello Stelvio e una fitta rete di alpeggi.





# GLI ALPEGGI DI LOMBARDIA

Alpeggio: attività agricola e zootecnica che si svolge nelle malghe di montagna durante i mesi estivi

**Gli alpeggi costituiscono un esteso e complesso sistema territoriale, stimati intorno ai 220.000 ettari su territorio regionale, che svolgono non solo funzione produttiva, ma anche funzioni ambientali, paesaggistiche, turistiche e storico-culturali.**

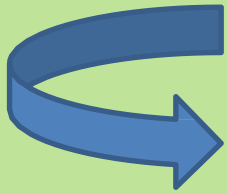
**Circa 350 strutture di caseificazione, oltre 1000 addetti impiegati, strutture che per circa il 40% non presentano disponibilità idrica soddisfacente e circa il 55% è caratterizzato da un accesso difficoltoso, nel 37% delle strutture l'accesso è consentito solo tramite mulattiere**





# *Azienda Agricola «La Casera»*

Azienda agricola a conduzione familiare



60 capi bovini  
2 equini

Stagione invernale a fondovalle – Gianico

Stagione estiva in alpeggio – Alpe Val  
Gabbia ( ERSAF – Berzo Inferiore)







*Stabulazione fissa - Azienda  
di fondovalle*







*Transumanza intermedia – mese di  
maggio*

*maggenghi circa 800 – 1000 m slm*



*Pascolo turnato  
con recinti elettrici*







# *Giugno – Settembre*

## *Alpe Val Gabbia*



- *Malga di proprietà demaniale – ERSAF*
- *2 stazioni principali:*



- *circa 168 ettari di pascolo*



- *Pascolo turnato  
con recinti  
elettrici*



# *Attività estiva in fondovalle - fienagione*



# *Produzione casearia*

In azienda si lavorano giornalmente circa 5 quintali di latte vaccino

Vengono prodotti:

- Formaggio Nostrano a lunga stagionatura
- Casolet
- Formaggella
- Burro
- Ricotta
- Fiurit





## **Formaggio Nostrano a lunga stagionatura**

Formaggio vaccino ottenuto da latte  
crudo e scremato,

Formaggio a pasta cotta (lavorazione  
della cagliata che può arrivare fino a  
48 – 50° C).

Stagionatura: minimo sei mesi

Forma cilindrica a facce piane dal  
diametro di 34– 36cm, scalzo dritto,  
alto circa 8 – 10 cm.

Peso che varia tra i 9 e i 12 kg.

Crosta dura, liscia , di colore  
paglierino. La pasta è dura di colore  
paglierino o giallo. L'occhiatura è fine e  
regolarmente distribuita.

**Disponibili in tipologie  
e stagionature diverse**





## **Casolet o Cadolet**

Formaggio fresco, vaccino, a pasta cruda, ottenuto dal latte crudo e scremato.

Caratterizzato da una particolare forma triangolare o rettangolare.

Formaggio dalla crosta fiorita e dalla pasta bianchissima che tende al giallo paglierino solo dopo un'elevata stagionatura.

L'occhiatura è rara e finemente distribuita.

Stagionatura: breve di circa 10 – 15 giorni

Dal sapore dolce con sentori lattici ed erbacei.

Chiamato anche "*stracchino*" e prodotto solo a fine alpeggio quando il latte era scarso





## **Formaggella**

Formaggio a pasta semicotta  
(lavorazione della cagliata che oscilla  
intorno ai 45°C), prodotto con latte  
crudo e intero.

Caratterizzato da una forma cilindrica  
con facce piane e scalzo dritto.

Crosta fiorita e dal colore bianco.

Pasta morbida, priva di occhiatura e  
dal colore bianchissimo.

Stagionatura: breve di circa 15 – 20  
giorni.

Dal sapore delicato e leggermente  
acido ma piacevole al palato.



## **Burro**

Ottenuto dalla zangolatura della panna raccolta dopo 12 ore di affioramento naturale.

Solitamente lavorato in panetti da 500 grammi.

Dal colore che varia dal bianco al giallo intenso in base all'alimentazione dell'animale.

Dal sapore deciso e leggermente acido.





## **Ricotta**

Latticino fresco e dalla consistenza morbida e cremosa.

Ottenuta dalla lavorazione del siero di fine lavorazione ( denaturazione e affioramento di particolari sieroproteine ).

Dal sapore fresco e delicato, con sentori lattici e talvolta sentori che ricordano il sottobosco.

Ne esiste anche una forma stagionata dal sapore affumicato e deciso.



## **Fiurit o Fiore di ricotta**

Latticino fresco , cremoso e liquido.

Dal colore bianchissimo .

Ottenuta dalla lavorazione del siero di fine lavorazione ( denaturazione e affioramento di particolari sieroproteine ).

Dal sapore acidulo e fresco, viene raccolto con un mestolo di rame e agitato con un frustino di rami d'abete decorticati.

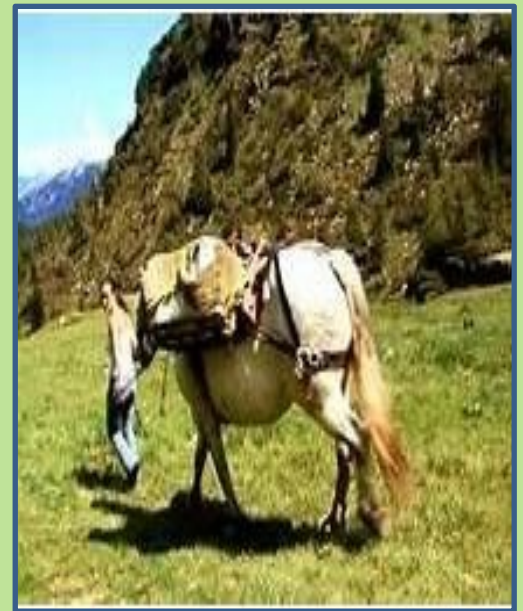
Prodotto poco conosciuto usato principalmente con la polenta  
oggi giorno viene consumato come yogurt con frutta fresca o cereali.

























































































# **Promozione televisiva**



Estate 2012 – Rai 1 “Estate in diretta”

<https://www.facebook.com/v.ottellizoletti/videos/786601748117736/>







Marzo 2015 – Rai 2 “ Buongiorno Benessere”



<http://www.rai.tv/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-f5cd4d8d-682b-4b92-a4a8-d96a1508cc6e.html>

Servizio Telecolor ottobre  
2019



# **Promozione estiva**



- Ristoro malghivo
- Pernottamento in alpe
- Festa della malga
- Camminate letterarie
- Giornate a tema (casaro per un giorno... )
- Tirocinio formativo







## ***Dove potete trovarci***

- Caseificio aziendale - Gianico , Località Dosso n. 11 (Bs)
- Alpeggio Val Gabbia – Berzo Inferiore ( da giugno a settembre)
- su Facebook (Azienda Agricola “La Casera” di Spagnoli Sonia) e Instagram (azienda\_agricola\_la\_casera\_)